

Intitulé du plat			Type de plat			
Sauce Béchamel – sauce mère {liaison faible ex : velouté– moyenne – forte – très forte ex : fondu}			Sauce			
Fiche technique de fabrication-bon économat.						
N° de référence		Nombre de couverts				
		1 litre				
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Tem ps	
lait	L	1	1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réaliser un roux blanc. (m.g + farine).</li> <li>Délayer soigneusement le roux et une partie du lait.</li> <li>Ajouter graduellement le reste du liquide.</li> <li>Amener à ébullition &gt; mélanger.</li> <li>Laisser dépouiller au moins 10 min.</li> <li>Réserver pour usage.</li> </ul>		
<i>Liaison faible ex : velouté</i>						
beurre	gr	30	1.2			
Farine blanche	gr	30				
Sel, poivre, muscade		pm	1.3			
<i>Liaison moyenne</i>						
beurre	gr	50	1.4			
Farine blanche	gr	50				
Sel, poivre, muscade		pm	1.5		<u>Remarque :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'assaisonnement varie suivant l'utilisation (sel, poivre, muscade).</li> <li>la sauce peut être beurrée en surface pour éviter tout dessèchement.</li> </ul>	
<i>Liaison forte</i>						
beurre	gr	120	1.6			
Farine blanche	gr	120				
Sel, poivre, muscade		pm	1.7			
<i>Liaison Très forte ex : fondu</i>						
beurre	gr	180	1.8			
farine	gr	180				
Sel, poivre, muscade		pm	1.9			
			1.10			
Schéma ou dessin ou photo						